

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves aux
pommes  

Carottes râpées  

Concombre & ciboulette  

Jus d'agrumes 

Taboulé

Toast au thon

Melon  

Salade de radis  

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille &
Ketchup

Haricots verts 

Blé 

Hachis parmentier

Salade verte  

Gratin d'aubergine,
tomates & fromage de
brebis 

Dos de colin sauce
dieppoise

Gratin de courgettes 

Pennes 

Chili sin carne

Riz 

Tomates à la provençale 

DESSERT

Liégeois à la vanille

Flan nappé au caramel

Moelleux aux amandes

Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé lorsque l'équilibre alimentaire le nécessite.

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produits locaux**

- * Pain: Boulangerie d'Evran
- * Lait et OEufs: Ferme de la Renaudais - Plouer sur Rance
- * Porc (rôti, saucisse, sauté): Ferme de la Moinerie - Les Champs Géraux
- * Saucisse du pays de Dinan
- * Poisson en filet : MSC ou label équivalent
- * Poulet: Ferme de Marie-Jeanne - Andel
- * Pommes: GAEC des Fruits des Bois, Le Quiou

 **Produit Biologique**
Les crudités en mono-produit, les agrumes, les fruits à croquer, les yaourts et œufs en entrée vous sont proposés bio.

 **Repas végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CKBRIZ